

Fiche filière : Huiles alimentaires usagées

Quelles huiles sont concernées ?

Les huiles alimentaires usagées (HAU) sont les résidus de matières grasses, majoritairement d'origine végétale, utilisés lors des opérations de friture destinées à l'alimentation humaine, en industries agroalimentaires ou en restauration commerciale et collective et également par les particuliers.

Comment stocker mon huile ?

Le producteur ou le prestataire de collecte et/ou traitement d'huiles alimentaires usagées a l'obligation de les stocker en fûts isolés et identifiés, généralement fournis par le transporteur. Ces fûts ont un étiquetage spécifique selon l'origine des huiles alimentaires : connue (étiquette verte) ou non (étiquette rouge). Les huiles ne doivent pas être souillées ou diluées par d'autres produits.

Description de la filière

La gestion des Huiles Alimentaires Usagées est encadrée par des textes nationaux, même si cette filière ne rentre pas dans le cadre d'une filière à Responsabilité Élargie du Producteur et n'est donc pas régie par un éco-organisme

Un arrêté du 12 juillet 2011 fixe notamment les quantités d'huiles alimentaires produites annuellement au-dessus desquelles leur producteur est soumis à l'obligation d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation. Ce seuil est fixé à 60 L/an depuis 2016.



Le chiffre clé

Environ **300 tonnes** d'huiles alimentaires usagées ont été collectées en Corse en 2013.

Que faire de mon huile ?

Le rejet des huiles alimentaires dans les réseaux d'eaux usées est interdit, tout comme la mise en décharge des huiles et notamment des huiles alimentaires usagées en mélange avec les déchets ménagers, quelles que soient les quantités concernées.

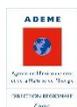
L'enlèvement et le traitement se font par des prestataires disposant d'un agrément préfectoral :

- Collecte en déchèterie (principalement pour les huiles des particuliers)
- Sarte Distribution a mis en place un partenariat avec ses clients : la prestation de collecte des huiles végétales usagées fait partie du contrat de vente de l'huile neuve. L'enlèvement du contenant est payant mais si le détenteur amène lui-même ses huiles, la gratuité est totale car dans tous les cas le traitement est gratuit.
- Toxi-Corse met à disposition des fûts de 60 L, 200 L ou cubi 1000 L. Ils sont collectés (en moyenne toutes les semaines) à la demande des restaurateurs.
- Chimirec fournit également des futs de 60 L à 260 L. Les professionnels peuvent directement déposer ces futs sur le site de Folelli ou demander une collecte.

Comment sont valorisées les huiles alimentaires usagées ?

Les huiles sont envoyées non traitées sur le continent et rejoignent des sites de traitement. Elles pourront être utilisées pour la production de :

- Biodiesel pour le transport
- Huiles techniques (huiles de coupe)
- Biocombustible
- Huile filtrée en mélange, production en marge



Cette fiche fait partie du recueil de fiches : « Comment optimiser la gestion des filières déchets en Corse » et est téléchargeable sur les sites OEC et ADEME CORSE